

ALLERGENI

Riportiamo di seguito gli allergeni di cui al Regolamento Europeo 1169/2011 e al Decreto Legislativo n.123 del 15 dicembre 2017



1 _ CEREALI
CON GLUTINE



2 _ LATTE
E DERIVATI



3 _ UOVA
E DERIVATI



4 _ ARACHIDI
E DERIVATI



5 _ SEDANO
E DERIVATI



6 _ ANIDRIDE
SOLFOROSA



7 _ CROSTACEI
E DERIVATI



8 _ FRUTTA
A GUSCIO



9 _ PESCE
E DERIVATI



10 _ MOLLUSCHI



11 _ SOIA
E DERIVATI



12 _ SENAPE
E DERIVATI



13 _ LUPINI
E DERIVATI



14 _ SEMI
DI SESAMO



15 _ MAIALE

In caso di allergia, intolleranza o ipersensibilità alimentare fare riferimento al nostro personale di servizio.

Pur attenendoci alla più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e sanitarie nella preparazione dei cibi, non possiamo garantire l'assoluta assenza di tracce dei suddetti allergeni nei piatti serviti in questo locale. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

A seconda della disponibilità stagionale, ci avvaliamo dell'utilizzo di prodotti di qualità freschi o decongelati (indicati con simbolo *).

Il menù può subire variazioni, in correlazione con le disponibilità di mercato.